



# GEFÜLLTE ZUCCHINIS

## Zutaten

Für 2 Personen

2 mittelgroße Zucchini

300g Hackfleisch

200ml Tomatensauce

1 Zwiebel

## Schritte

- 1.** Waschen Sie die Zucchini, halbieren Sie sie längs und entfernen Sie das Fruchtfleisch.
- 2.** Braten Sie die Zwiebel und das Fleisch der Zucchini mit etwas Olivenöl an und geben Sie dann das Hackfleisch hinzu.
- 3.** Lassen Sie alles 15 Minuten kochen und fügen Sie die Tomatensauce hinzu.
- 4.** Füllen Sie die ausgehöhlten Zucchini mit der Mischung und backen Sie sie für 30-35 Minuten bei 200 °C.
- 5.** Sobald die Zucchini gar sind, geben Sie etwas geriebenen Käse darüber und lassen Sie ihn schmelzen.